

Julemeny 2018

min. 10 personer

ITALIENSK JULEBUFFET

Ølduftende italiensk ribberull (150 gr)
Hjemmelaget ølsaus
Håndlaget klassisk lasagna
Sølvløk med balsamicoeddik
Amandine poteter med Himalaya rød salt, timian og rosmarin
Husetsjulesalat (salat, pær, fennikel, granateple)
Italiensk spekefat
(Parmaskinke, Trøffel mortadella, Barolovin salame)
Hjemmebakt focaccia
Hjemmelaget chilli mayo
Husets sennepsaus

Ovnsbakt pær i rødvinssaus med sjokolade

3 glass hvit- eller rødvin

JULEBUFFET - KALD

Balsamicoeddik marinert andebryst på aprikoskompott
Røkt laks og pepperrotmayo
Gravelaks og husets sennepsaus
Hjemmelaget roastbeef med syltet rødløk
Barolovin salame
Fontina ost
Hjemmebakt focaccia
Hjemmelaget aioli saus
Smør

3 glass hvit- eller rødvin

NORSK JULEBUFFET 1

Tynnribbe med sviker (150 gr)
Julepølse
Husets ribbesaus
Rødkål
Tyttebærsyltetøy
Husets potetsalat
Italiensk ost tallerken
Lakssalat med asparges og jordbær
Hjemmebakt focaccia
Hjemmelaget chilli mayo
Husets sennepsaus

Karamellpudding med pisket krem

3 glass hvit- eller rødvin

NORSK JULEBUFFET 2

Tynnribbe med sviker (250 gr)
Grove medisterkaker
Julepølse
Rødkål
Surkål
Tyttebærsyltetøy
Husets ribbesaus

Karamellpudding med pisket krem

3 glass hvit- eller rødvin

** Ønsker du 2 serveringer eller en lille ekstra?

- 150 gr tynnribbe - 156,- nok/pers. (ved bestilling av norsk julebuffet)
- 250 gr tynnribbe - 171,- nok/pers. (ved bestilling av norsk julebuffet)
- 150 gr ribberull - 158,- nok/pers. (ved bestilling av italiensk julebuffet)

- Tillegg:
- 150 gr pinnekjøtt - 255,- nok/pers.
 - Karamellpudding med pisket krem - 110,- nok/pers.